

Feurige Ananassuppe mit Schokoladenglace

Zutaten:

½	Ananas
4	Orangen
1	Zitrone
20 g	Zucker
	Chiliflocken
½ dl	Grand Marnier oder Cointreau
	Schokoladenglace



Zubereitung:

Die Ananas grosszügig schälen und in kleine Würfel schneiden.

Von einer ¼ Orange die Schale fein abreiben. Von allen Orangen sowie der Zitrone den Saft auspressen.

Orangensaft, Zitronensaft, abgeriebene Orangenschale, Zucker und 1 Prise Chiliflocken aufkochen, dann 5 Minuten ungedeckt kochen lassen. Ananas beifügen und nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Zum Anrichten die Suppe nochmals erwärmen und mit dem Likör parfümieren.

In kleine Schälchen anrichten, 1 Kugel Glace dazu geben.